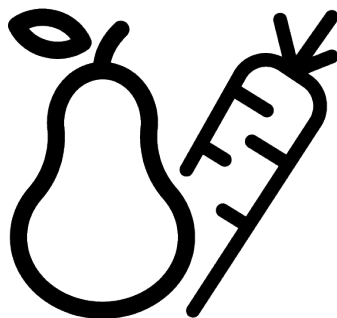




Frigorifero / Manuale Utente

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Chłodziarko - zamrażarka / Instrukcja obsługi



WHK 26403 XP6E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

11 5943 0070/ IT FR PL / 2/5_AI/ 6/12/2025 3:00 PM
7282348504



Cortesemente leggi prima questo manuale!

Gentile Cliente,

Ti ringraziamo per aver scelto questo prodotto .

Registrare i prodotti su www.register10.eu

Vorremmo che il prodotto, che è stato realizzato con la tecnologia più avanzata, ti possa offrire l'efficienza ottimale. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggere attentamente questo manuale e qualsiasi altra documentazione fornita.

Presta particolare attenzione alle informazioni e alle avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto da possibili pericoli. Conserva il manuale utente. Se si dovesse trasferire il prodotto a qualcun altro, non dimenticare di includere questo manuale.

Nel manuale d'uso e sul prodotto sono utilizzati i seguenti simboli:



Leggi il manuale utente.

  SUPPLIER'S NAME  MODEL IDENTIFIER → (*) 	Le informazioni sul modello memorizzate nella banca dati del prodotto possono essere ottenute entrando nel seguente sito web e cercando il proprio identificatore di modello (*) che si trova sull'etichetta energetica. https://eprel.ec.europa.eu/
--	--

Scansionare il QR code sul proprio apparecchio per avere maggiori informazioni.



1 Istruzioni relative all'ambiente

IT

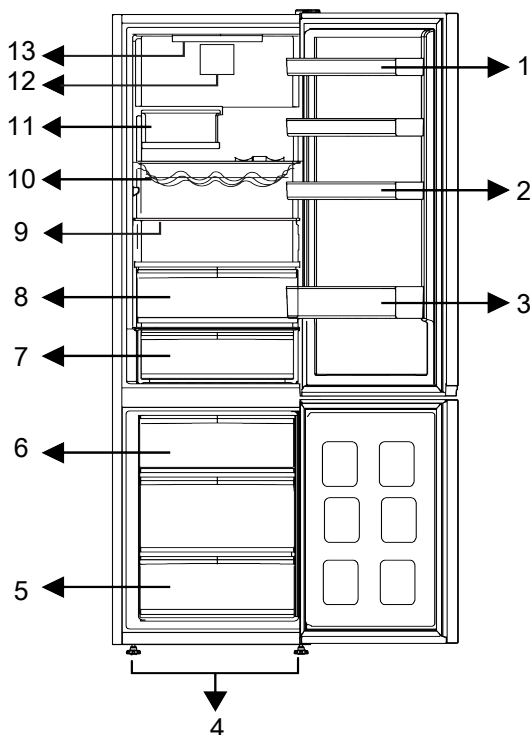
1.1 Smaltimento dell'imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo



Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile e nel pieno rispetto delle norme delle autorità locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

2 Il vostro frigorifero



1 * Ripiani porta regolabili

3 * Ripiano per bottiglie

5 * Scomparto congelatore

7 * Cassetto per la conservazione a freddo

9 * Ripiani regolabili

11 * Ripiano per bottiglie ripiegabile

13 * Lampada di illuminazione

2 *Ripiano per le uova

4 * Gambe anteriori regolabili

6 * Contenitore del ghiaccio

8 * Cassetto frutta e verdura

10 * Ripiano per bottiglie/vino

12 * Ventola

***Opzionale:** Le figure contenute in questo manuale d'uso sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al pro-

dotto. Qualora il prodotto non contenga le parti descritte, l'informazione riguarda altri modelli.

3 Installazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

3.1 Luogo idoneo per l'installazione

Rivolgersi al Servizio Autorizzato per l'installazione del prodotto. Per preparare il prodotto all'installazione, consultare le informazioni contenute nel manuale utente e accertarsi che le utenze elettriche e idriche siano conformi a quanto necessario. In caso contrario, chiamare un elettricista e un idraulico per sistemare le utenze come necessario.

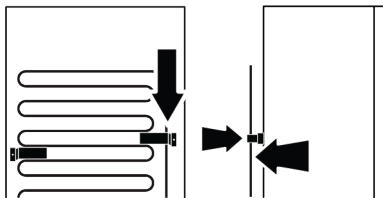
- Per evitare vibrazioni, posizionare il prodotto su una superficie piana
- Collocare il prodotto ad almeno 30 cm dal termosifone, dalla stufa e da altre fonti di calore e ad almeno 5 cm da eventuali forni elettrici.
- Quando vengono posizionati due frigoriferi l'uno a fianco dell'altro, lasciare una distanza di almeno 4 cm fra le due unità.
- Conservare il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e in un luogo asciutto.
- Il prodotto necessita di adeguata ventilazione per un funzionamento efficiente. Se il prodotto viene collocato all'interno di una nicchia, lasciare almeno 5 cm di spazio tra il prodotto, il soffitto, i muri laterali e il muro retrostante.
- Controllare se il componente di protezione della parete posteriore è presente e nel suo alloggiamento (se fornito con il prodotto).
- Se il componente non è disponibile, o se è stato smarrito o è caduto, posizionare il prodotto in modo tale da lasciare almeno 5 cm di spazio libero tra il retro del prodotto e le pareti del locale. Lo spazio libero nella parte posteriore è importante per il funzionamento efficiente del prodotto.

4 Funzionamento del prodotto

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

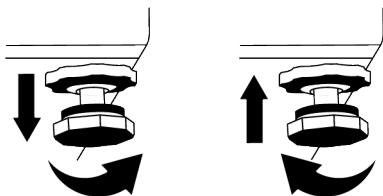
3.2 Fissaggio dei cunei in plastica

Il condensatore del frigorifero si trova sul retro. Per ridurre il consumo di corrente ed aumentare l'efficienza energetica, la parte superiore ed inferiore del condensatore devono essere spinte indietro e fissate come mostrato nell'immagine. Quando il condensatore viene tirato all'indietro, le staffe si bloccano e il condensatore è correttamente fissato in posizione.



3.3 Regolazione delle gambe

Qualora il prodotto non fosse in equilibrio, regolare le gambe anteriori regolabili, ruotandole verso destra o verso sinistra.



3.4 Avvertenza: superficie calda

Le pareti laterali del prodotto sono dotate di tubi di raffreddamento per migliorare il sistema generale di raffreddamento. L'elevata pressione del fluido potrebbe fluire attraverso queste superfici, causando il riscaldamento eccessivo delle superfici sulle pareti laterali. Ciò è normale e non richiede interventi di manutenzione.

- Il prodotto dovrebbe essere usato unicamente per la conservazione di alimenti.

- Spegner la valvola dell'acqua se si è lontani da casa (ad esempio in vacanza) e si prevede di non utilizzare la macchinetta per il ghiaccio o l'erogatore d'acqua per un lungo periodo di tempo. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite d'acqua.

5 Preparazione

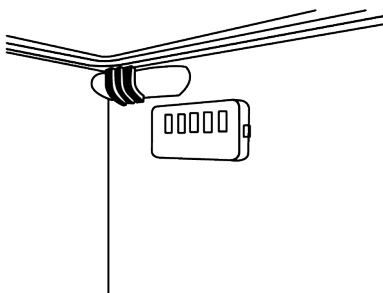
Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

5.1 Cosa fare per risparmiare energia

- Questo apparecchio refrigerante non è destinato ad essere utilizzato come apparecchio da incasso.
- Quando si caricano gli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente all'interno del frigorifero per consentire una circolazione d'aria sufficiente per il raffreddamento.
- L'aria calda e umida, non penetrando direttamente nel prodotto quando le porte non sono aperte, permetterà al prodotto di ottimizzare la funzione di protezione degli alimenti. In queste circostanze, funzioni e componenti come il compressore, la ventola, il riscaldatore, lo sbrinamento, l'illuminazione, il display e così via funzioneranno in base alle esigenze di consumo minimo di energia.
- Nel caso in cui siano presenti più opzioni, i ripiani in vetro devono essere posizionati in modo da non bloccare le uscite d'aria sulla parete posteriore e, preferibilmente, in modo che le uscite d'aria rimangano al di sotto del ripiano in vetro. Questa combinazione potrebbe aiutare a migliorare la distribuzione dell'aria e l'efficienza energetica.
- Per la conservazione, si raccomanda vivamente di utilizzare il cassetto sottostante.
- Per prestazioni ottimali, è possibile utilizzare la funzione Congelamento rapido (se disponibile) 24 ore prima di riporre gli alimenti freschi nel congelatore.

Scollegare il prodotto

- Rimuovere gli alimenti per evitare cattivi odori.
- Aspettare che il ghiaccio si scioglia, pulire l'interno e lasciarlo asciugare, lasciare le porte aperte per evitare di danneggiare le plastiche interne del corpo dell'apparecchio.
- Nella maggior parte dei casi, 24 ore sono sufficienti per la funzione di Congelamento rapido dopo aver inserito gli alimenti freschi nel congelatore. Dopo un po' di tempo, la funzione Congelamento rapido si disattiva automaticamente.
- Quando si congela una piccola quantità di cibo, la funzione di congelamento rapido può essere disattivata dopo un po' di tempo per garantire il risparmio energetico.
- A seconda delle caratteristiche del prodotto, lo scongelamento degli alimenti surgelati nello scomparto raffreddatore garantirà un risparmio energetico preservando al tempo stesso la qualità degli alimenti.
- Per poter caricare la massima quantità di cibo nello scomparto freezer del frigorifero, i cassetti superiori devono essere estratti e il cibo deve essere collocato sui ripiani metallici/in vetro.
- Posizionare gli alimenti come illustrato di seguito, mantenendo una certa distanza dal sensore di temperatura dello scomparto refrigerante. Il loro contatto con il sensore potrebbe aumentare, infatti, il consumo energetico dell'apparecchio.



- Conservare gli alimenti nel vano frigorifero o nel congelatore rispettando le corrette condizioni di conservazione per risparmiare energia.
- Le confezioni di alimenti non dovranno essere a diretto contatto con il sensore di calore situato nello scomparto freezer.
- È normale che i bordi anteriori del prodotto siano caldi. Queste aree sono progettate per riscaldarsi al fine di evitare la formazione di condensa.
- Per alcuni modelli, il pannello indicatore si spegne automaticamente 1 minuto dopo la chiusura della porta. Si riattiva quando la porta è aperta o si preme un qualsiasi pulsante.

5.2 Primo utilizzo

Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che siano stati effettuati i preparativi necessari in linea con le istruzioni riportate nelle sezioni "Istruzioni di sicurezza" e "Installazione".

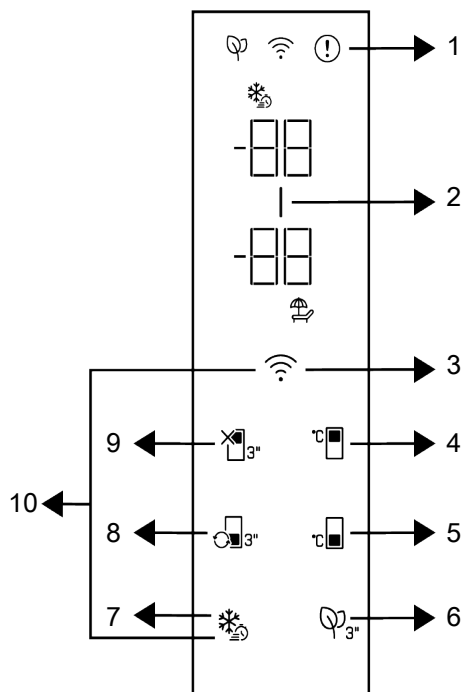
- Attendere almeno 2 ore prima di mettere in funzione il prodotto, per garantire la completa efficienza della refrigerazione.
- Mantenere il prodotto in funzione senza inserire alcun alimento all'interno per 6 ore; lo sportello del prodotto dovrà essere tenuto quanto più possibile chiuso.
- La variazione di temperatura causata dall'apertura e dalla chiusura della porta durante l'uso del prodotto potrebbe portare a normale formazione di condensa sul cibo posto sui ripiani della porta/del vano frigo e sui contenitori di vetro posti nel prodotto.
- Si sentirà un suono quando viene attivato il compressore. È normale che il prodotto faccia rumore anche se il compressore non è in funzione, poiché il fluido e il gas potrebbero essere compressi nel sistema di raffreddamento.

5.3 Classe climatica e definizioni

Si prega di fare riferimento alla classe climatica indicata sulla targhetta del dispositivo. Una delle seguenti informazioni è applicabile al proprio dispositivo secondo la classe climatica.

- **SN:** Clima temperato a lungo termine: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 10 °C e 32 °C.
- **N:** Clima temperato: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 32 °C.
- **ST:** Clima subtropicale: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 38°C.
- **T:** Clima tropicale: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 43°C.

6.1 Pannello di controllo del prodotto



1 * Indicatore di stato d'errore

3 * Tasto wireless

5 * Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto congelatore

7 * Tasto di congelamento rapido

9 * Funzione dello scomparto raffreddatore OFF (Vacanza)

2 * Indicatore della funzione di risparmio energetico (display off)

4 * Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore

6 * Tasto del modulo deodorante

8 * Tasto di conversione dello scomparto

10 * Tasto per il ripristino delle impostazioni della connessione wireless

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

Le funzioni audio e video sul pannello indicatore assisteranno l'utente nell'utilizzo del prodotto.

***Opzionale:** Le funzioni mostrate sono opzionali, ci potrebbero essere differenze di forma e posizione nelle funzioni che si trovano sul pannello indicatore dell'elettrodomestico.

1. Spia condizione di errore

Questo indicatore sarà attivo quando il frigorifero non è in grado di eseguire un raffreddamento adeguato o in caso di errore del sensore. La lettera "E" sarà visualizzata sull'indicatore della temperatura dello scomparto congelatore e cifre come 1,2,3... saranno visualizzate sull'indicatore della temperatura dello scomparto raffreddatore. Queste cifre sull'indicatore forniscono informazioni al servizio assistenza autorizzato relative all'errore verificatosi. Quando si caricano alimenti caldi nello scomparto freezer o si tiene aperta la porta per un lungo periodo di tempo potrebbe visualizzarsi un punto esclamativo. Non si tratta di un guasto, questa avvertenza dovrà essere rimossa quando il cibo viene raffreddato o quando viene premuto un tasto qualsiasi.

2. Spia della funzione di risparmio energetico (Display Spento)

Quando la porta del prodotto non viene aperta o chiusa per un certo periodo di tempo, la funzione di risparmio energetico viene attivata automaticamente e il simbolo del risparmio energetico si illumina. Quando la funzione di risparmio energetico è attiva, tutti i simboli sul display, ad eccezione del simbolo del risparmio energetico, dovranno essere spenti. Quando la funzione di risparmio energetico è attiva, la pressione di qualsiasi tasto o l'apertura della porta disattiverà la funzione di risparmio energetico e i segnali del display torneranno ai livelli normali. La funzione di risparmio energetico è una funzione attiva per impostazione predefinita e non può essere annullata.

3. Tasto wireless

Questo tasto viene utilizzato per connettersi senza fili all'apparecchio tramite l'applicazione mobile HomeWhiz. Se si preme il tasto per un lungo periodo (3 secondi), sul display/indicatore il simbolo di connessione wireless lampeggerà lentamente (ad intervalli di 0,5 secondi). A questo punto sul

prodotto viene visualizzata la rete domestica. Dopo aver raggiunto la connessione wireless con il prodotto, il simbolo di connessione wireless si illumina continuamente (fisso). Premendo questo tasto è possibile attivare/disattivare la connessione al termine della prima impostazione. Il simbolo della connessione wireless lampeggerà rapidamente (a intervalli di 0,2 sec.) fino a quando non viene stabilita la connessione. Quando la connessione è attiva, il simbolo della connessione wireless lampeggia in modo continuo (fisso). Se la connessione non può essere stabilita per un lungo periodo di tempo, controllare le impostazioni per la connessione e consultare la sezione "Risoluzione dei problemi" del manuale utente. Per la connessione wireless, utilizzare l'applicazione HomeWhiz. Le varie fasi di installazione sono descritte sull'applicazione durante l'installazione. È possibile accedere all'applicazione leggendo il codice QR disponibile sull'etichetta HomeWhiz del prodotto. L'applicazione può essere ottenuta da App Store per i dispositivi IOS o da Play Store per i dispositivi Android. Per ulteriori dettagli in merito, visitare il sito <https://www.homewhiz.com/>.

4. Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore

Per lo scomparto raffreddatore è disponibile l'impostazione della temperatura. La pressione di questo tasto abiliterà l'impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore a 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C, e 1 °C.

5. Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto Congelatore

L'impostazione della temperatura è disponibile per lo scomparto del congelatore. La pressione di questo tasto abiliterà l'impostazione della temperatura dello scomparto congelatore (freezer) a -18°C, -19°C, -20°C, -21°C, -22°C, -23°C e -24°C.

6. Tasto del modulo deodorante

Premere questo tasto per 3 secondi per attivare/disattivare la funzione deodorante. Quando la funzione deodorante è attiva, l'icona del modulo deodorante è illuminata. Quando la funzione è attiva, il modulo deodorante sarà azionato periodicamente.

7. Tasto di congelamento rapido

Quando si preme il tasto di congelamento rapido, il simbolo del congelamento rapido () si illumina e si attiva la funzione di congelamento rapido. La temperatura dello scomparto Congelatore è impostata a -27 °C. Premere nuovamente il tasto per annullare la funzione. La funzione di congelamento rapido sarà automaticamente annullata. Per congelare grandi quantitativi di alimenti freschi, premere il tasto di congelamento rapido prima di collocare gli alimenti all'interno dello scomparto congelatore.

8. Tasto di conversione dello scomparto



Quando si preme il tasto di conversione dello scomparto per 3 secondi, lo scomparto del congelatore commuta rispettivamente tra le modalità raffreddatore, spento e congelatore. Quando funziona come scomparto frigorifero/raffreddatore, la temperatura dello scomparto è impostata a 4°C. In caso di modalità OFF, l'indicatore della temperatura dello scomparto visualizzerà "-.-".

9. Tasto funzione dello scomparto raf-

freddatore Off (Vacanza)

Per attivare la funzione vacanza premere il tasto per 3 secondi. Viene attivata la modalità vacanza e il simbolo della vacanza si illumina. Sull'indicatore della temperatura dello scomparto raffreddatore sarà visualizzato "-.-" e quindi lo scomparto non eseguirà il raffreddamento. Quando questa funzione è attivata, non è possibile conservare gli alimenti nello scomparto raffreddatore. Gli altri scomparti continuano a raffreddare secondo le temperature impostate in precedenza. Per annullare questa funzione, premere di nuovo il tasto per 3 secondi.

10. Tasto per il ripristino delle impostazioni della connessione wireless +

Per ripristinare le impostazioni di connessione wireless, i tasti Congelamento rapido e Connessione wireless devono essere premuti contemporaneamente per 3 secondi. Tutte le informazioni dell'utente registrate in precedenza vengono rimosse dal prodotto e le impostazioni della connessione wireless vengono ripristinate ai valori di fabbrica.

La temperatura può essere impostata tra 1-8°C per il vano frigorifero e tra -24 e -15°C per il vano congelatore. I valori di temperatura regolabili possono variare a condizione che siano compresi in questi intervalli in base alle specifiche del prodotto.

6.2 Conservazione degli alimenti nel frigo

Conservazione degli alimenti negli scomparti frigo e congelatore

- Le temperature dello scomparto aumentano notevolmente se la porta dello scomparto viene aperta e chiusa frequentemente e tenuta aperta per molto tempo; questo può ridurre la durata degli alimenti e causare il loro precoce deterioramento.
- Per non causare cambiamenti di odore e sapore, gli alimenti dovrebbero essere conservati in contenitori chiusi.
- Per ottenere un raffreddamento migliore e omogeneo, disporre gli alimenti separatamente in modo che l'aria fredda possa attraversarli.
- Garantire il flusso d'aria lasciando uno spazio tra gli alimenti e la parete interna. Se gli alimenti vengono appoggiati sulla parete posteriore potrebbero congelarsi.

- Portare i pasti caldi cotti a temperatura ambiente prima di metterli in frigorifero. Quindi, mettere il pasto tiepido nei ripiani inferiori del frigorifero. Posizionare i cibi caldi lontano da quelli deperibili.
- In particolare, prestare attenzione a non mescolare gli alimenti venduti come surgelati con quelli freschi.
- Scongelare gli alimenti congelati nello scomparto refrigerato. In questo modo, è possibile raffreddare lo scomparto refrigerato utilizzando gli alimenti congelati così da risparmiare energia.
- Conservare la frutta tropicale acerba (mango, varietà di melone, papaya, banana, ananas) nel frigorifero potrebbe accelerare il processo di maturazione. Questo non è consigliabile, perché causa una riduzione dei tempi di conservazione.
- Cipolle, aglio, zenzero e altri ortaggi a radice dovrebbero essere conservati in condizioni di buio e freddo, non in frigorifero.
- Se si nota che un alimento si è deperito nel frigorifero, buttare via quell'alimento e pulire gli accessori che sono entrati in contatto con esso.
- Per raffreddare rapidamente zuppe e stufati, che sono cucinati in grandi pentole, è possibile metterli in frigorifero distribuendoli in contenitori poco profondi
- Posizionare gli alimenti non confezionati lontano dalle uova.
- Conservare la frutta e la verdura separatamente e raggruppandola secondo la varietà (per esempio: mele con mele, carote con carote).
- Togliere le verdure verdi dal sacchetto di plastica e metterle in frigorifero dopo averle avvolte in un tovagliolo di carta o in un panno asciutto. Se prima di metterli in frigorifero questi alimenti sono stati lavati, ricordarsi di asciugarli.
- Per creare un ambiente umido e fornire un flusso d'aria a frutta e verdura, che sono inclini a seccarsi, conservarle nei sacchetti di plastica perforati o non sigillati.
- Tranne i casi in cui vi siano delle circostanze ambientali estreme, se il prodotto (sulla tabella dei valori nominali raccomandati) è impostato sui valori nominali specificati, gli alimenti manterranno la loro freschezza più a lungo sia nello scomparto refrigerato che nello scomparto congelatore.
- Non conservare verdure sensibili al freddo come verdure a foglia verde, pomodori e cetrioli nello scomparto refrigerato. Se è necessario usare i cassetti dello scomparto freddo per conservare le verdure, assicurarsi che il pannello di controllo del frigorifero sia impostato su 5°C o più caldo.

Conservare il cibo nello scomparto frigorifero

Nello scomparto raffreddatore, la temperatura degli alimenti da conservare nel prodotto può variare tra +3 °C e -3 °C. La temperatura nello scomparto freddo può scendere sotto 0 °C e non è adatta per conservare frutta e verdura fresca. Se è necessario conservare alimenti freschi nei cassetti freddi, assicurarsi di impostare la temperatura del frigorifero a 5 °C o più calda.

Conservare gli alimenti in luoghi diversi a seconda delle loro proprietà:

Alimenti	Ubicazione
Uova	Ripiano porta
Prodotti caseari (burro, formaggio)	Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)/scomparto refrigerato
Frutta, vegetali e verdura a foglia verde	Scomparto per frutta e verdura, verdura o; Nello scomparto alimenti freschi, nel cassetto verdura o nel cassetto Everfresh+ (se disponibile), a condizione che il frigorifero sia impostato su una temperatura superiore a 5°C

Conservare gli alimenti in luoghi diversi a seconda delle loro proprietà:

Alimenti	Ubicazione
Carne fresca, pollame, pesce, salsicce, ecc. Cibi cotti	Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)/scomparto refrigerato
Cibi pronti da servire, prodotti confezionati, cibi in scatola e sottaceti	Ripiani superiori o ripiano della porta
Bevande, bottiglie, spezie e snack	Ripiano porta

Conservare il cibo nello scomparto congelatore (freezer)

- È possibile attivare la funzione di congelamento rapido 4-6 ore prima della funzione di congelamento ed eseguire così un raffreddamento più rapido.
- Prima di metterli nello scomparto congelatore, portare i pasti caldi a temperatura ambiente.
- Gli alimenti da congelare vanno suddivisi in porzioni a seconda della dimensione da consumare e vanno congelati in pacchetti separati.
- Consigliamo di confezionare gli alimenti prima di riporli all'interno del congelatore.
- Al fine di evitarne la scadenza, annotare la data, l'ora di congelamento e il nome dell'alimento sulla confezione, in base ai periodi di conservazione dei diversi prodotti alimentari.
- Consumare rapidamente gli alimenti che sono stati scongelati. Gli alimenti scongelati non possono essere ricongelati, a meno che siano cotti. Non è sicuro consumare i cibi freschi ricongelati senza cottura dopo che sono stati scongelati.
- Quando vengono congelati alimenti freschi, evitare che gli stessi entrino in contatto con alimenti già congelati. Altrimenti, i cibi congelati si scongeleranno.

Conservare gli alimenti che sono venduti congelati

- Quando si conservano gli alimenti, attenersi ai tempi indicati nelle presenti istruzioni.
- Per proteggere la qualità degli alimenti, mantenere l'intervallo di tempo tra l'acquisto e la conservazione il più breve possibile.
- Acquistare gli alimenti congelati che sono conservati a -18°C o a temperature inferiori.
- Evitare di acquistare alimenti le cui confezioni sono coperte di ghiaccio ecc. Questo significa che il prodotto potrebbe essere stato parzialmente scongelato e ricongelato. La temperatura influisce sulla qualità degli alimenti.
- Conservare gli alimenti per il periodo di tempo consigliato dal produttore. Togliere dal congelatore solo il cibo di cui si ha bisogno.
- Tranne i casi in cui vi siano delle circostanze ambientali estreme, se il prodotto (sulla tabella dei valori nominali raccomandati) è impostato sui valori nominali specificati, gli alimenti manterranno la loro freschezza più a lungo sia nello scomparto prodotti freschi che nello scomparto congelatore.
- Se lo scomparto degli alimenti freschi è impostato su una temperatura più bassa, la frutta e la verdura fresche potrebbero subire il parziale congelamento.
- Gli scomparti a due stelle sono adatti per gli alimenti pre-congelati. Al loro interno sarà possibile conservare gelato e cubetti di ghiaccio.
- Congelare gli alimenti solo nello scomparto a 4 stelle.

Carne e pesce			Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)
Prodotti di carne	Vitello	Bistecca	Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico	6-8
		Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	6-8
		Cubetti	A pezzettini	6-8
		Cotolette, braciole	Mettendo della pellicola tra le fette tagliate o avvolgendo singolarmente con un elastico	6-8
	Carne di montone	Braciole	Mettendo della pellicola tra i pezzi di carne o avvolgendo singolarmente con un elastico	4-8
		Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	4-8
		Cubetti	Confezionando la carne sminuzzata in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	4-8
	Manzo	Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	8-12
		Bistecca	Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico	8-12
		Cubetti	A pezzettini	8-12
		Carne bollita	Confezionando i pezzettini in un sacchettino da frigorifero	8-12
	Macinato		Senza condimento, in sacchetti piatti	1-3
	Frattaglie (pezzi)		A pezzi	1-3
	Salsiccia fermentata - Salame		Deve essere confezionato anche se ha il budello.	1-3
	Prosciutto		Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate	2-3
Pollame e animali da caccia	Pollo e tacchino		Avvolgendo con pellicola	4-6
	Oca		Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)	4-6
	Anatra		Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)	4-6
	Cervo, coniglio, capriolo		Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg, e le ossa dovrebbero essere conservate separatamente)	6-8
Pesce e frutti di mare	Pesce d'acqua dolce (Trota, Carpa, Gru, Pesce gatto)		Dopo aver pulito in modo accurato l'interno e le squame, deve essere lavato e asciugato, e le parti della coda e della testa vanno tagliate all'occorrenza.	2
	Pesce magro (Branzino, Rombo, Sogliola)			4-6
	Pesce grasso (Bonito, Sgombro, Pesce azzurro, Triglia, Acciuga)			2-4
	Crostacei		Puliti e in sacchetti	4-6
	Caviale		Nella sua confezione, in un contenitore di alluminio o di plastica	2-3

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

Frutta e verdura	Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)
Fagiolini e fagioli di Spagna	Sbollentare per 3 minuti dopo il lavaggio e il taglio in piccoli pezzi	10-13
Piselli verdi	Bollire per 2 minuti dopo averli sgranati e lavati	10-12
Cavoli	Bollire per 1-2 minuti dopo averli puliti	6-8
Carote	Sbollentare per 3-4 minuti dopo la pulizia e il taglio a fette	12
Peperoni	Bollire per 2-3 secondi dopo aver tagliato lo stelo, suddividere in due e togliere i semi	8-10
Spinaci	Sbollentare per 2 minuti dopo il lavaggio e la pulizia	6-9
Porri	Sbollentare per 5 minuti dopo il taglio a pezzi	6-8
Cavolfiore	Sbollentare in un po' di acqua e limone per 3-5 minuti dopo aver separato le foglie, tagliando il torsolo a pezzi	10-12
Melanzana	Sbollentare per 4 minuti dopo il lavaggio e il taglio a pezzettini da 2cm	10-12
Belleville di zucca	Dopo averli lavati e tagliati a pezzi di 2 cm, sbollentare per 2-3 minuti.	8-10
Funghi	Saltare delicatamente in olio e spruzzare del limone	2-3
Mais	Pulire o confezionare come pannocchia o in forma granulare	12
Mele e pere	Sbollentare per 2-3 minuti dopo averle sbucciate e tagliate a fette	8-10
Albicocca e pesca	Dividere a metà ed estrarre i semi	4-6
Fragola e lampone	Per lavare e sgusciare	8-12
Frutta al forno	Aggiungere il 10% di zucchero al contenitore	12
Prugne, ciliegie, amarene	Per lavare e sgusciare i gambi	8-12

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

Prodotti lattiero-caseari	Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)	Condizioni di conservazione
Formaggio (eccetto la feta)	Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate	6-8	Può essere lasciato nel suo imballaggio originale per la conservazione a breve termine. Per la conservazione a lungo termine dovrebbe anche essere avvolto in un foglio di alluminio o di plastica.
Burro, margarina	Nella propria confezione	6	Nella propria confezione o in contenitori di plastica

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

"La quantità di alimenti freschi che è possibile congelare per un certo periodo di tempo è indicata sull'etichetta del tipo.

Scomparto congelatore Impostazione	Scomparto raffreddatore Impostazione	Consigli
-22°C	4°C	Questa è l'impostazione predefinita consigliata. Questa impostazione è raccomandata se la temperatura ambiente è inferiore a 30°C.

Congelamento rapido

1. Attivare la funzione di congelamento rapido 24 ore prima di inserire gli alimenti freschi.
2. 24 ore dopo aver premuto il pulsante, mettere gli alimenti che si desidera congelare sul ripiano superiore, che ha una capacità di congelamento maggiore.
3. Una volta che la funzione di congelamento rapido verrà attivata, sarà automaticamente annullata dopo un certo periodo di tempo.

Dettagli per il congelatore

Conformemente agli standard IEC 62552, il congelatore deve avere la capacità di congelare 4,5 kg di alimenti a -18°C o a temperature inferiori a 25°C in 24 ore per ogni 100 litri di volume dello scomparto congelatore. Gli alimenti possono essere conservati solo per lunghi periodi di tempo a temperature uguali o inferiori a -18°.

Sarà possibile conservare gli alimenti freschi per mesi (all'interno del congelatore a temperature uguali o inferiori a -18°).

Per evitare uno scongelamento parziale, gli alimenti da congelare non devono entrare in contatto con gli altri alimenti già congelati all'interno del congelatore.

Bollire le verdure e filtrare l'acqua per estendere il tempo di conservazione del congelato. Collocare gli alimenti in sacchetti ermetici, dopo aver eseguito il filtraggio e il posizionamento all'interno del congelatore. Banane, pomodori, lattuga, sedano, uova bollite, patate e altri alimenti simili non dovrebbero essere congelati. Nel caso in cui questi alimenti si congelino, solo i valori nutrizionali e le qualità alimentari ne risentiranno negativamente. Non si tratta di una minaccia per la salute umana.

Posizionamento degli alimenti

Ripiani dello scomparto congelatore: diversi alimenti congelati come carne, pesce, gelato, verdure ecc.

Ripiani dello scomparto refrigerante: alimenti all'interno di vasi, piatti e contenitori chiusi, uova (in contenitori chiusi)

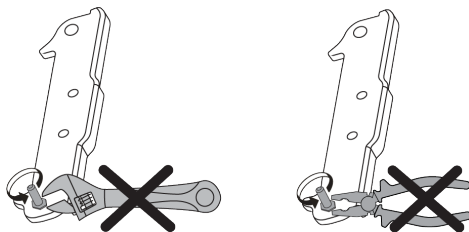
Ripiani dello sportello dello scomparto refrigerante: alimenti o bevande di piccole dimensioni e confezionati

Crisper: Verdure e frutta

Scomparto alimenti freschi: Delicatessen (alimenti per la prima colazione, prodotti a base di carne da consumare in poco tempo)

6.3 Inversione del lato di apertura della porta

Il lato di apertura della porta del frigorifero può essere invertito secondo il posto in cui lo si sistema. Nel caso sia necessario invertire il lato di apertura della porta, chiamare il servizio assistenza autorizzato più vicino.



6.4 Avviso di sportello aperto

Il sistema di avviso di sportello aperto del frigorifero può differire a seconda del modello.

Versione 1;

Se lo sportello del prodotto rimane aperto per un determinato periodo di tempo (tra 60 e 120 secondi), viene emesso un segnale acustico di avviso; a seconda del model-

lo di prodotto, può essere visualizzato anche un segnale di avvertimento visivo (luce lampeggiante). Se si chiude lo sportello del dispositivo o se si preme un pulsante sullo schermo del dispositivo, se presente, l'avviso sonoro si arresterà.

Versione 2;

Se lo sportello del dispositivo resta aperto per un determinato periodo di tempo (tra 60 e 120 secondi) viene emesso l'avviso porta aperta. L'avviso di porta aperta viene

emesso gradualmente. Prima un avviso udibile inizia a suonare. Dopo 4 minuti, se lo sportello non è ancora stato chiuso, si attiva un avviso visivo (luce lampeggiante). L'avviso di sportello aperto verrà ritardato per un certo periodo di tempo (tra 60 s e 120 s) quando si preme un qualsiasi tasto sullo schermo del prodotto, se presente. Quindi il processo ricomincerà. Quando lo sportello del dispositivo è chiuso, l'avviso di sportello aperto verrà annullato.

ESONERO DA RESPONSABILITA'

Alcuni guasti (semplici) possono essere gestiti adeguatamente dall'utente finale senza che si verifichino problemi di sicurezza o di utilizzo non sicuro, a condizione che vengano eseguiti entro i limiti e in conformità alle seguenti istruzioni (vedere la sezione "Autoriparazione").

Pertanto, se non diversamente autorizzato nella sezione sotto "Autoriparazione", per evitare problemi di sicurezza, le riparazioni dovranno essere eseguite da riparatori professionisti registrati. Un riparatore professionale registrato è un riparatore professionale a cui il produttore ha concesso l'accesso alle istruzioni e all'elenco delle parti di ricambio di questo prodotto secondo i metodi descritti negli atti legislativi ai sensi della direttiva 2009/125/CE.

Solo gli agenti di assistenza (cioè i riparatori professionali autorizzati) raggiungibili tramite il numero di telefono indicato nel manuale d'uso/scheda di garanzia o tramite il rivenditore autorizzato possono, tuttavia, fornire assistenza in base ai termini della garanzia. Pertanto, si ricorda che le riparazioni effettuate da riparatori professionisti (non autorizzati da) Whirlpool annulleranno la garanzia.

Autoriparazione

L'utente finale può eseguire l'autoriparazione dei seguenti pezzi di ricambio: maniglie, cerniere, vassoi, cestini e guarnizioni degli sportelli (è disponibile una lista aggiornata anche su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> partire dal 1° marzo 2021).

Inoltre, per garantire la sicurezza del prodotto e prevenire il rischio di gravi lesioni, l'autoriparazione menzionata deve essere eseguita seguendo le istruzioni contenute nel manuale d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Per la sicurezza dell'utente, prima di tentare qualsiasi riparazione, staccare la spina del prodotto.

I tentativi di riparazione da parte degli utenti finali per parti non incluse in tale elenco e/o non seguendo le istruzioni contenute nei manuali d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, potrebbero causare problemi di sicurezza non imputabili a Whirlpool e invalideranno la garanzia del prodotto.

Pertanto, si raccomanda vivamente agli utenti finali di astenersi dal tentare di effettuare riparazioni che non rientrano nell'elenco dei pezzi di ricambio indicati, rivolgendosi in questi casi a riparatori professionali autorizzati o registrati. Al contrario, tali tentativi di riparazione da parte degli utenti finali potrebbero comportare problemi di sicurezza, danneggiare il prodotto e causare successivamente incendi, inondazioni, elettrocuzione e gravi lesioni personali.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le seguenti riparazioni devono essere affidate a riparatori professionisti autorizzati o registrati: compressore, circuito di raffreddamento, scheda principale, scheda inverter, scheda display, ecc.

Il produttore/venditore non può essere ritenuto responsabile in caso di mancata osservanza di quanto sopra da parte degli utenti finali.

La disponibilità dei pezzi di ricambio del frigorifero acquistato è di 10 anni. Durante questo periodo, i pezzi di ricambio originali saranno disponibili per il corretto funzionamento del frigorifero

La durata minima della garanzia del frigorifero acquistato è di 24 mesi.

Questo prodotto è dotato di una sorgente luminosa di classe energetica "G".

La sorgente luminosa in questo prodotto deve essere sostituita solo da un riparatore professionista.

Vedi anche

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 32]

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit.

Veuillez enregistrer vos produits sur www.register10.eu

Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de cet appareil de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et toute autre documentation fournie avant d'utiliser le produit.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. De cette façon, vous vous protégez, vous et votre appareil, contre les dangers qui peuvent survenir. Conservez le manuel d'utilisation. Joignez ce guide à l'unité si vous le remettez à quelqu'un d'autre.

Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel de l'utilisateur et sur le produit :



Lisez le manuel d'utilisation.

	Les informations sur le modèle, telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits, peuvent être obtenues en accédant au site web suivant et en recherchant l'identifiant du modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) 	

Veuillez scanner le code QR de votre appareil pour obtenir plus d'informations.



1 Instructions environnementales

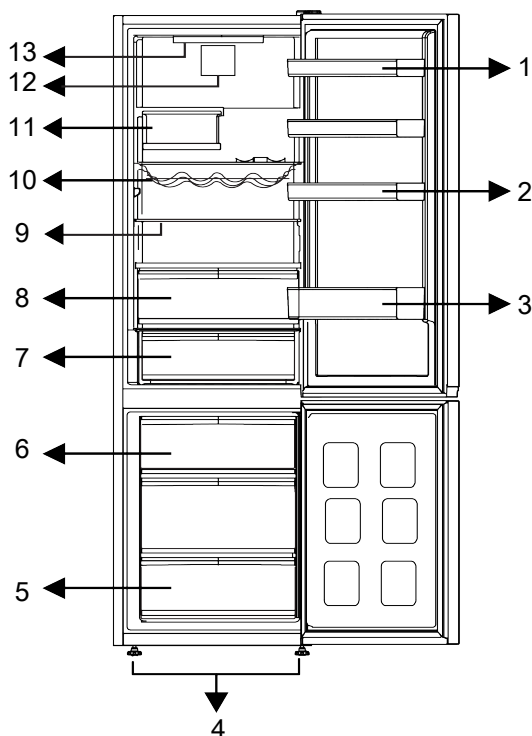
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont recyclables et sont marqués du symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect des réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

FR

2 Votre réfrigérateur



- 1 * Étagères de porte réglables
- 3 * Étagère pour les bouteilles
- 5 * Compartiment de congélation
- 7 * Tiroir de stockage du froid
- 9 * Étagères réglables
- 11 * Porte bouteille pliable
- 13 * Lampe d'éclairage

- 2 * Étagère à œufs
- 4 * Pieds avant réglables
- 6 * Récipient à glace
- 8 * Bac à légumes
- 10 * Étagère à bouteilles/à vin
- 12 * Ventilateur

***En option :** Les illustrations présentées dans ce manuel d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre

exactement à votre produit. Si votre appareil ne présente pas les parties citées, alors l'information s'applique à d'autres modèles.

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

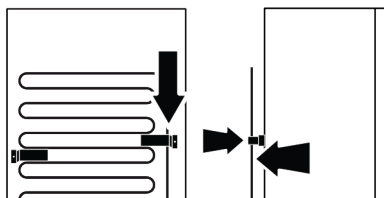
3.1 Le bon endroit pour l'installation

Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un plombier pour faire le nécessaire pour les services publics.

- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils
- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Votre appareil nécessite une circulation d'air adéquate pour pouvoir fonctionner efficacement. Si vous placez l'appareil dans une alcôve, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'appareil, le plafond, la paroi arrière et les parois latérales.
- Vérifiez que l'élément de protection d'espace de la façade arrière est présent à son emplacement (au cas où il est fourni avec l'appareil).
- Si l'élément n'est pas disponible, perdu ou tombé, positionnez l'appareil de manière à laisser un espace d'au moins 5 cm entre la surface arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le fonctionnement efficace de l'appareil.

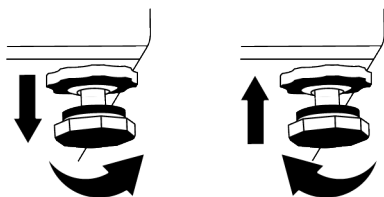
3.2 Fixation des cales en plastique

Le condenseur du réfrigérateur est situé à l'arrière. Pour minimiser la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité énergétique, le haut et le bas du condenseur doivent être tirés vers l'arrière et fixés comme indiqué sur l'image. Lorsque le condenseur est tiré vers l'arrière, les supports se verrouillent et la position du condenseur est sécurisée.



3.3 Réglages des pieds avant

Si l'appareil n'est pas équilibré, réglez les pieds avant en les tournant vers la gauche ou la droite.



3.4 Attention aux surfaces chaudes

Les parois latérales de votre appareil sont équipées de tuyaux de refroidissement pour améliorer le système de refroidissement. Un fluide à haute pression peut s'écouler à travers ces surfaces, et provoquer des surfaces chaudes sur les parois latérales. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

4 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Le appareil ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.
- Fermez le robinet d'eau si vous vous absentez de chez vous (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas le distributeur d'eau ou le distributeur de glace pendant une longue période. Dans le cas contraire, des fuites d'eau peuvent se produire.

5 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

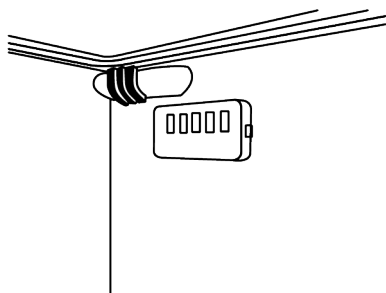
5.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement.

Débrancher le produit

- Enlevez la nourriture pour éviter les odeurs,
- Attendez que la glace fonde, nettoyez l'intérieur et laissez-le sécher, laissez les portes ouvertes pour éviter d'endommager les plastiques intérieurs de la carrosserie.

- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.
- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.
- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.

5.2 Première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les installations nécessaires sont conformes aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.

- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

5.3 Classe climatique et définitions

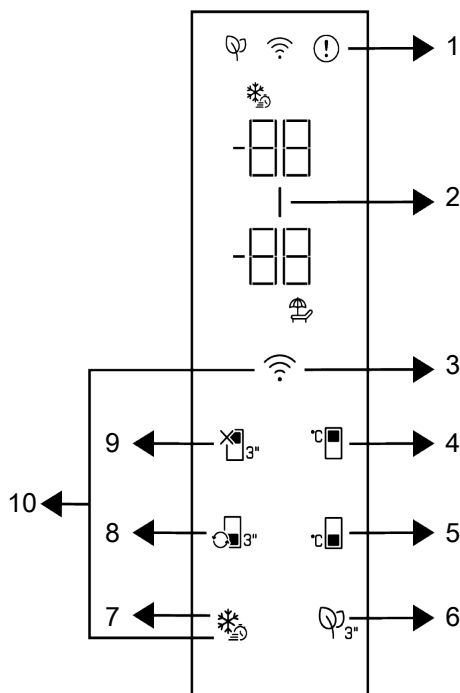
Veillez vous référer à la classe climatique figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil selon la classe climatique.

- **SN** : Climat tempéré à long terme : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10 °C et 32 °C.
- **N** : Climat tempéré : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32 °C.
- **ST** : Climat subtropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.
- **T** : Climat tropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.

6 Utilisation de votre appareil

6.1 Panneau de contrôle du produit

FR



1 * Indicateur de condition d'erreur

3 * Clé sans fil

5 * Clé de réglage de la température du compartiment congélateur

7 * Clé de congélation rapide

9 * Touche de fonction ARRÊT du compartiment réfrigéré (vacances)

2 * Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint)

4 * Clé de réglage de la température du compartiment de refroidissement

6 * Clé du module désodorisant

8 * Clé de conversion des compartiments

10 * Clé pour la réinitialisation des paramètres de connexion sans fil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Les fonctions auditives et visuelles du panneau indicateur vous aideront à utiliser le produit.

***En option :** Les fonctions indiquées sont facultatives, il peut y avoir des différences de forme et d'emplacement au niveau des fonctions indiquées sur le panneau de votre appareil.

1. Indicateur de condition d'erreur

Cet indicateur doit être activé lorsque votre réfrigérateur ne peut pas assurer un refroidissement adéquat ou en cas d'erreur de capteur. « E » doit s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de congélation et des chiffres tels que 1,2,3... doivent s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération. Ces chiffres sur l'indicateur fournissent des informations au service autorisé sur l'erreur qui s'est produite. Un point d'exclamation peut être affiché lorsque vous chargez des aliments chauds dans le compartiment de congélation ou que vous gardez la porte ouverte pendant une longue période. Ce n'est pas un défaut, cet avertissement doit être retiré lorsque les aliments sont refroidis ou lorsqu'une touche est enfoncée.

2. Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint)

La fonction d'économie d'énergie est activée automatiquement et le symbole d'économie d'énergie s'affiche lorsque la porte du produit n'est pas ouverte ou fermée pendant un certain temps. Lorsque la fonction d'économie d'énergie est active, tous les symboles de l'écran, à l'exception du symbole d'économie d'énergie, sont éteints. Lorsque cette fonction est utilisée, la pression sur une touche quelconque ou l'ouverture de la porte entraîne sa désactivation et les voyants allumés retournent à la normale. La fonction d'économie d'énergie est une fonction activée départ usine et ne peut être annulée.

3. Touche sans fil

Vous pouvez utiliser cette touche pour vous connecter sans fil à votre appareil à travers l'application mobile HomeWhiz. Si vous appuyez sur la touche pendant une longue période (3 secondes), le symbole de connexion sans fil sur l'écran/l'indicateur clignote lentement (par intervalles de 0,5 seconde). Le réseau domestique est initialisé sur le produit de cette façon. Après avoir

établi une connexion sans fil avec le produit, le symbole de connexion sans fil s'allume en continu. Vous pouvez activer/désactiver la connexion après le premier réglage en appuyant sur cette touche. Le symbole de connexion sans fil clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde) jusqu'à ce que la connexion soit établie. Lorsque la connexion est active, le symbole de connexion sans fil clignote en continu. En cas d'impossibilité d'établir la connexion pendant une longue période, vérifiez vos paramètres de connexion et reportez-vous à la section « Dépannage » fournie dans le manuel de l'utilisateur. Utilisez l'application HomeWhiz pour la connexion sans fil. Les étapes d'installation sont décrites sur la demande lors de l'installation. Vous pouvez accéder à la demande en lisant le code QR disponible sur l'étiquette HomeWhiz apposée sur le produit. Vous pouvez télécharger l'application sur App Store pour les appareils iOS ou sur Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, visitez le site <https://www.homewhiz.com/> address.

4. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Permet de régler la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur la touche, la température du compartiment de réfrigération peut être réglée à 8° C, 7° C, 6° C, 5° C, 4° C, 3° C, 2° C, et 1° C.

5. Clé de réglage de la température du compartiment Congélateur

Le réglage de la température est effectué pour le compartiment de congélation. En appuyant sur cette touche, vous pourrez régler la température du compartiment congélateur à -18 °C, 19°C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C et -24 °C.

6. Touche du module désodorisant

Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour activer/désactiver la fonction désodorisante. Lorsque la fonction désodorisante est active, l'icône du module désodo-

dorisant est allumée. Lorsque la fonction est activée, le module désodorisant fonctionne périodiquement.

7. Touche de gel rapide

Dès que vous appuyez sur la touche de congélation rapide, le symbole de congélation rapide s'allume et la fonction de congélation rapide est activée. La température du compartiment congélateur est réglée sur -27 °C. Appuyez à nouveau sur la touche pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide sera automatiquement annulée. Pour congeler une grande partie d'aliments frais, appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

8. Touche de conversion des compartiments

En appuyant sur la touche de conversion des compartiments pendant 3 secondes, le compartiment de congélation passe respectivement en mode réfrigération, arrêt et congélation. S'il est utilisé comme compartiment de réfrigération, la température du compartiment est réglée à 4 °C. En mode ARRÊT, l'indicateur de température du compartiment affiche « - - ».

9. Touche de fonction Arrêt du compartiment réfrigéré (vacances)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer la fonction vacances. Le mode vacances est activé et le symbole vacances est illuminé. L'expression « - - » s'affiche sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération et ce dernier n'effectue pas d'opération de refroidissement active. Il n'est pas approprié de conserver les aliments dans le compartiment de réfrigération lorsque cette fonction est activée. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures précédemment réglées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

10. Clé pour la réinitialisation des paramètres de connexion sans fil +

Pour réinitialiser les paramètres de connexion sans fil, appuyez simultanément sur les touches de congélation rapide et de connexion sans fil pendant 3 secondes. Toutes les informations utilisateur enregistrées précédemment sont supprimées sur un produit dont les paramètres de connexion sans fil sont réinitialisés/rétablis aux valeurs par défaut de l'usine.

La température peut être réglée entre 1-8° C pour le compartiment réfrigérateur et entre - 24 et - 15° C pour le compartiment congélateur. Les valeurs de température réglables peuvent varier, à condition qu'elles se situent dans ces fourchettes, conformément aux spécifications du produit.

6.2 Stockage de denrées dans votre appareil

Stockage des aliments dans les compartiments réfrigérateur et congélateur

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pendant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.
- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.
- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre l'aliment et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi arrière, ils risquent de geler.
- Amenez les plats chauds cuisinés à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Ensuite, vous

pouvez placer le repas tiède dans les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.

- Faites surtout attention à ne pas mélanger les aliments vendus comme surgelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments congelés dans le compartiment pour denrées hautement périssables. Ainsi, vous pouvez rafraîchir le compartiment pour denrées hautement périssables en utilisant des aliments congelés et économiser ainsi de l'énergie.
- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car cela entraînera une réduction de la durée de stockage.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.
- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans leurs propres récipients peu profonds.
- Disposez les aliments non emballés loin des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette

en papier ou un linge sec. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.

- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment pour denrées hautement périssables que dans celui du congélateur.
- Évitez de conserver les légumes sensibles au froid, comme les légumes à feuilles vertes, les tomates et les concombres, dans le compartiment réfrigéré. Si vous devez utiliser les tiroirs du compartiment pour denrées hautement périssables pour conserver des légumes, veillez à ce que le panneau de contrôle de votre réfrigérateur soit réglé à 5°C ou à une température plus élevée.

Stockage des aliments dans le compartiment pour denrées hautement périssables

Dans le compartiment pour denrées hautement périssables, la température des aliments à conserver peut osciller entre +3 °C et -3 °C. La température dans ce compartiment peut tomber en dessous de 0 °C, ce qui n'est pas convenable pour le stockage des fruits et légumes frais. Si vous devez garder des aliments frais dans les tiroirs réfrigérés, veillez à régler la température du réfrigérateur à 5°C ou plus.

Conservez les aliments dans les différents endroits en fonction de leurs propriétés :	
Aliment	Emplacement
Œuf	Balconnet
Produits laitiers (beurre, fromage)	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Fruits, légumes et verdure	Compartiment fruits-légumes, bac à légumes ou ; Dans le compartiment à fruits et légumes, à l'intérieur du tiroir à légumes ou du tiroir Everfresh+ (si présent), à condition que la température du réfrigérateur soit supérieure à 5°C.
Viande fraîche, volaille, poisson, saucisses, etc. Aliments cuits	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves, produits marinés	Étagères supérieures ou balconnet
Boissons, bouteilles, épices et snacks	Balconnet

Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant la fonction de congélation et obtenir un refroidissement plus rapide.
- Amenez les repas chauds à la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les placer dans le congélateur.
- Afin de prévenir l'expiration du temps de conservation, inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage, en fonction des temps de conservation des différents aliments.
- Consommez rapidement les aliments que vous avez décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il n'est pas sûr de consommer les aliments frais recongelés sans cuisson après leur décongélation.
- Lorsque vous congelez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

Stockage des aliments vendus surgelés

- Lorsque vous conservez des aliments, respectez les durées indiquées dans ces instructions.
- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à -18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de glace, etc. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé. La température a un impact sur la qualité des aliments.
- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.
- Si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.

- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.
- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

Viande et poisson			Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Produits à base de viande	Veau	Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Cubes	En petites portions	6-8
		escalopes, côtelettes	En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	6-8
	Mouton	Côtelettes	En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	4-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
		Cubes	En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
	Patte	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Cubes	En petites portions	8-12
		Viande bouillie	En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant	8-12
	Hacher		Sans assaisonnement, dans des sachets plats	1-3
	Abats (pièce)		En pièces	1-3
	Saucisse fermentée - Salami		Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.	1-3
	Jambon		En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	2-3
Volaille et animaux de chasse	Poulet et dinde		En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium	4-6
	Oie		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Canard		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Cerf, Lapin, Chevreuil		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)	6-8

Viande et poisson		Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poisson maigre (Bar, Turbot, Sole)		4-6
	Poissons gras (Bonito, Maquereau, Poisson bleu, Rouget, Anchois)		2-4
	Mollusques	Nettoyés et dans des sachets	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique	2-3

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

Fruits et légumes	Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Haricots verts et haricots grimpants	Par ébullition-choc pendant 3 minutes après avoir été lavés et coupés en petits morceaux.	10-13
Petit pois	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après décorticage et lavage.	10-12
Choux	Par ébullition-choc pendant 1 à 2 minute(s) après le nettoyage	6-8
Carotte	Par ébullition-choc pendant 3 à 4 minutes après avoir été nettoyés et coupés en tranches.	12
Poivre	En faisant bouillir pendant 2 à 3 minutes après avoir coupé la tige, en la divisant en deux et en séparant les graines.	8-10
Épinards	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après lavage et nettoyage	6-9
Poireaux	Par ébullition-choc pendant 5 minutes après hachage	6-8
Chou-fleur	En les faisant bouillir dans une petite quantité d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes après avoir séparé les feuilles et coupé le cœur en morceaux	10-12
Aubergines	Par ébullition-choc pendant 4 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	10-12
Courges	Par ébullition-choc pendant 2 - 3 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	8-10
Champignons	En les faisant légèrement sauter dans l'huile et pressant du citron dessus.	2-3
Maïs	Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés	12
Pomme et poire	Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches.	8-10
Abricot et pêche	Divisez de moitié et retirez les grains	4-6
Fraise et framboise	Par lavage et décorticage	8-12
Fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient	12
Prune, cerise, griotte	En lavant et en égrenant les tiges	8-12

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

Produits laitiers	Préparation	Temps de stockage le plus long (Mois)	Conditions de stockage
Fromage (sauf feta)	En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	6-8	Il est possible de le laisser dans son emballage d'origine pour un stockage à court terme. Pour un stockage à long terme, il doit également être enveloppé dans une feuille d'aluminium ou en plastique.
Beurre, margarine	Dans son propre emballage	6	Dans son propre emballage ou dans des récipients en plastique

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

« La quantité d'aliments frais qui peut être congelée pendant une certaine période est indiquée sur l'étiquette signalétique.

Compartiment de congélateur Réglages	Compartiment réfrigérateur Réglages	Remarques
-22°C	4°C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.

Congélation rapide

- 1. Activez la fonction de congélation rapide 24 heures avant de placer vos aliments frais dans le congélateur.
- 2. 24 heures après avoir activé la fonction, placez d'abord les aliments que vous souhaitez congeler sur la deuxième étagère à forte capacité de congélation.
- 3. Une fois la fonction de congélation rapide activée, elle est automatiquement annulée après un certain temps.

Détails du congélateur

Selon les normes IEC 62552, à une température ambiante de 25° C, le congélateur doit pouvoir congeler 4,5 kg de denrées alimentaires à - 18° C ou à des températures inférieures en 24 heures pour chaque 100 litres de volume du compartiment congélateur.

Les aliments peuvent être préservés pour des périodes prolongées uniquement à des températures inférieures ou égales à - 18° C.

Vous pouvez garder les aliments frais pendant des mois (dans le congélateur à des températures inférieures ou égales à - 18° C).

Les aliments à congeler ne doivent pas être en contact avec ceux déjà congelés pour éviter un dégivrage partiel.

Faites bouillir les légumes et filtrez l'eau pour prolonger la durée de conservation à l'état congelé. Placez les aliments dans des emballages sous vide après les avoir filtrés et placez-les dans le congélateur. Les bananes, les tomates, les feuilles de laitue, le céleri, les œufs durs, les pommes de terre et les aliments similaires ne doivent pas être congelés. Si ces aliments sont congelés, seules les valeurs nutritionnelles et les qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

Placer les aliments

Balconnets du compartiment congélateur : Différents aliments congelés comme la viande, le poisson, la crème glacée, les légumes, etc.

Étagères du compartiment réfrigérateur

:Les aliments contenus dans des caseroles, des plats couverts, des gamelles et les œufs (dans des gamelles fermées)

Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur

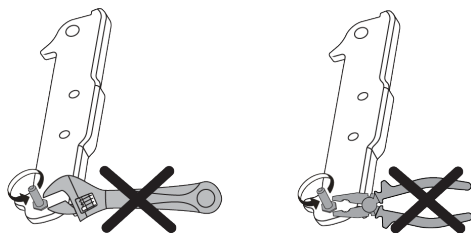
:Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

Bac à légumes :Légumes et fruits

Compartiment des aliments frais :Delicatessen (aliments pour le petit déjeuner, produits carnés à consommer dans un délai court).

6.3 Inversion du côté d'ouverture de la porte

Le côté d'ouverture de la porte de votre réfrigérateur peut être inversé en fonction de l'endroit où vous le placez. En cas de besoin, vous devez absolument appeler le service agréé le plus proche.



6.4 Alerte de porte ouverte

Le système d'alerte d'ouverture de porte de votre réfrigérateur peut varier selon le modèle.

Version 1;

Si la porte du produit reste ouverte pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s), un signal d'avertissement sonore retentit ; selon le modèle de produit, un signal d'avertissement visuel (flash lumineux) peut également être affiché. Si vous fermez la porte de l'appareil ou appuyez sur une touche de l'écran de l'appareil, le signal d'avertissement sonore s'arrête.

Version 2;

Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s), l'alarme d'ouverture de porte retentit. L'alarme d'ouverture de porte retentit progressivement. Un signal d'avertissement sonore retentit d'abord. Si la porte n'est toujours pas fermée après 4 minutes, un avertissement visuel (lumière clignotante) est activé. L'alarme d'ouverture de porte est retardée pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s) si l'on appuie sur n'importe quelle touche de l'écran du produit (le cas échéant). Le processus recommence alors. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'alarme d'ouverture de porte est annulée.

CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ

Certaines défaillances (simples) peuvent être traitées de manière adéquate par l'utilisateur final sans qu'aucun problème de sécurité ou d'utilisation dangereuse ne survienne, à condition qu'elles soient effectuées dans les limites et conformément aux instructions suivantes (voir la section « Auto-réparation »).

Par conséquent, sauf autorisation contraire dans la section « Auto-réparation » ci-dessous, adressez-vous à des réparateurs professionnels agréés pour toutes réparations afin d'éviter des problèmes de sécurité. Un réparateur professionnel agréé est une personne à qui le fabricant a donné accès aux instructions et à la liste des pièces déta-

chées de ce produit selon les méthodes décrites dans les actes législatifs en application de la directive 2009/125/CE

Toutefois, seul l'agent de service (c'est-à-dire les réparateurs professionnels agréés) que vous pouvez joindre au numéro de téléphone indiqué dans le manuel d'utilisation/la carte de garantie ou par l'intermédiaire de votre fournisseur agréé peut fournir un service conformément aux conditions de garantie. Par conséquent, veuillez noter que les réparations effectuées par des réparateurs professionnels (qui ne sont pas autorisés par) Whirlpool Marka annulent la garantie.

Auto-réparation

L'auto-réparation peut être effectuée par l'utilisateur final en ce qui concerne les pièces de rechange suivantes : poignées de porte, charnières de porte, plateaux, paniers et joints de porte (une liste mise à jour est également disponible sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> à partir du 1er mars 2021).

En outre, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure grave, ladite auto-réparation doit être effectuée en suivant les instructions du manuel d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de procéder à toute auto-réparation.

Les réparations et tentatives de réparation par les utilisateurs finaux pour des pièces ne figurant pas dans cette liste et/ou ne suivant pas les instructions des manuels d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, pourraient donner lieu à des problèmes de sécurité non imputables à Whirlpool, et annuleront la garantie du produit.

Il est donc fortement recommandé aux utilisateurs finaux de s'abstenir de tenter d'effectuer des réparations ne figurant pas sur la liste des pièces de rechange mentionnée, mais de contacter dans de tels cas des réparateurs professionnels autorisés ou des réparateurs professionnels agréés. Au contraire, de telles tentatives de la part des utilisateurs finaux peuvent causer des problèmes de sécurité et endommager le produit et, par la suite, provoquer un incendie, une inondation, une électrocution et des blessures corporelles graves.

À titre d'exemple, mais sans s'y limiter, vous devez vous adresser à des réparateurs professionnels autorisés ou à des réparateurs professionnels agréés pour les réparations suivantes : compresseur, circuit de refroidissement, carte mère, carte d'inverseur, panneau d'affichage, etc.

Le fabricant/vendeur ne peut être tenu responsable dans tous les cas où les utilisateurs finaux ne se conforment pas à ce qui précède.

La disponibilité des pièces de rechange du réfrigérateur que vous avez acheté est de 10 ans. Pendant cette période, les pièces de rechange d'origine seront disponibles pour faire fonctionner le réfrigérateur correctement.

La durée minimale de garantie du réfrigérateur que vous avez acheté est de 24 mois.

Cet appareil est équipé d'une source d'éclairage de classe énergétique « G ».

La source d'éclairage de cet appareil ne doit être remplacée que par des réparateurs professionnels.



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [32]

Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybranie produktu .

Zarejestruj swoje produkty na www.register10.eu

Chcielibyśmy, aby użytkownik mógł wykorzystać optymalną wydajność tego wysokiej jakości produktu, który został wykonany przy użyciu najnowocześniejszej technologii. Aby to zrobić, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i wszelkie inne dokumenty dostarczone z produktem przed jego użyciem.

Przestrzegaj wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób zabezpieczysz siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. W przypadku sprzedaży produktu należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

W tej instrukcji użytkownika są używane następujące symbole:



Przeczytaj instrukcję obsługi.

 SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A A	Informacje o modelu przechowywane w bazie danych produktu można uzyskać na następującej stronie internetowej, wyszukując identyfikator modelu (*) znajdujący się na etykiecie energetycznej. https://eprel.ec.europa.eu/
---	--

Aby uzyskać więcej informacji, zeskanuj kod QR na swoim urządzeniu.



1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

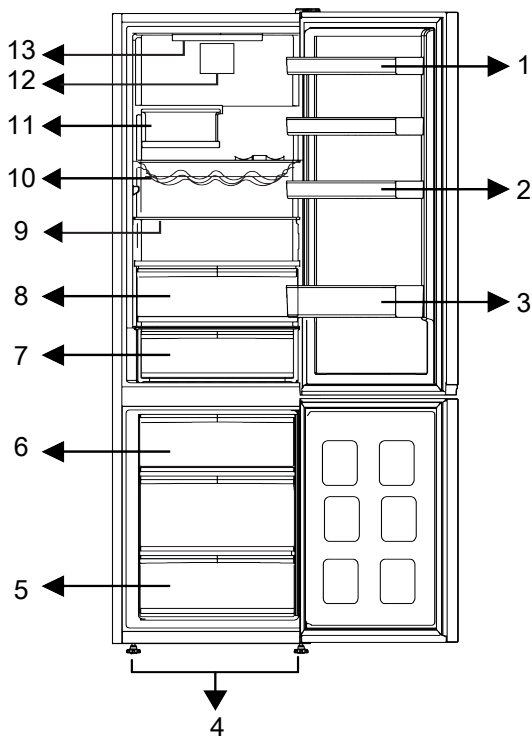
1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiał opakowaniowy nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu .

W związku z tym poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełnej zgodności z przepisami władz lokalnych dotyczącymi utylizacji odpadów.

PL

2 Twoja lodówka



1 * Regulowane półki na drzwiach

3 * Półka na butelki

5 * Komora zamrażarki

7 * Szuflada przechowywania w zimnie

9 * Regulowane półki

11 * Składana półka na butelki

13 * Lampka oświetleniowa

2 * Półka na jaja

4 * Regulowane przednie nóżki

6 * Pojemnik na lód

8 * Pojemnik na świeże owoce i warzywa

10 * Półka na butelki/wino

12 * Wentylator

***Opcjonalnie:** Rysunki w niniejszej instrukcji obsługi są schematyczne i mogą nie odzwierciedlać dokładnie posiadanemu produktowi.

3 Instalacja

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

3.1 Odpowiednie miejsce instalacji

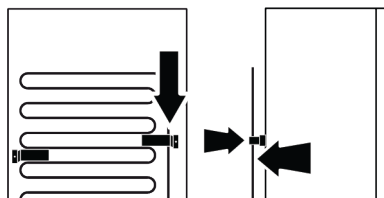
Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie instalacji produktu. Aby przygotować produkt do instalacji, zapoznaj się z informacjami w instrukcji użytkownika i upewnij się, że zasilanie elektryczne i wodne są zgodne z wymaganiami. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali zasilanie do wymagań.

- Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby uniknąć wibracji
- Produkt należy umieścić w odległości przynajmniej 30 cm od grzejnika, kuchni i podobnych źródeł ciepła i przynajmniej 5 cm od piekarników elektrycznych.
- W razie umieszczenia dwóch chłodziarek obok siebie należy zostawić między nimi przynajmniej 4 cm.
- Przechowuj produkt w suchym miejscu niewystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Urządzenie wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza, aby mogło sprawnie działać. Umieszczając produkt we wnętrze, pamiętaj o pozostawieniu co najmniej 5 cm odstępu między produktem a sufitem, tylną ścianą i ścianami bocznymi.
- Sprawdź, czy element zabezpieczający tylną ścianę znajduje się na swoim miejscu (jeśli został dostarczany z produktem).
- Jeśli element nie jest dostępny lub został zgubiony lub upadł, ustaw urządzenie w taki sposób, aby pozostawić przynajmniej 5 cm odstępu między przestrzenią za urządzeniem a ścianą. Odstęp z tyłu jest ważny dla efektywnego działania urządzenia.

Jeśli posiadany produkt nie zawiera odpowiednich części, informacje dotyczą innych modeli.

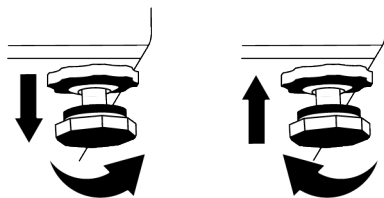
3.2 Podkładanie plastikowych klinów

Skraplacz lodówki znajduje się z tyłu. Aby zminimalizować zużycie prądu i zwiększyć efektywność energetyczną należy cofnąć i zabezpieczyć górną i dolną część skraplacza, jak pokazano na rysunku. Po odciągnięciu skraplacza do tyłu, wsporniki blokują się i pozycja skraplacza jest zabezpieczona.



3.3 Regulacja nóżek

Jeśli produkt nie znajduje się w równowadze, dostosuj przednie regulowane nóżki, obracając je w prawo lub w lewo.



3.4 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni

Ściany boczne produktu są wyposażone w chłodniejsze rury, aby usprawnić system chłodzenia. Płyn pod wysokim ciśnieniem może przepływać przez te powierzchnie i je nagrzewać. Jest to zjawisko normalne i nie wymaga żadnej obsługi technicznej.

4 Obsługa urządzenia

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

- Produkt powinien być używany jedynie do przechowywania żywności.
- Zakręć zawór wody, jeśli będziesz poza domem (np. na wakacjach) i nie będziesz używać kostkarki ani dystrybutora wody przez dłuższy czas. W przeciwnym razie woda może zacząć wyciekać.

5 Przygotowanie

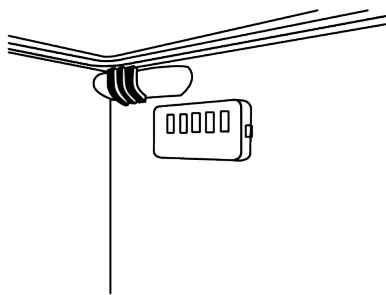
Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

5.1 Co robić, aby zaoszczędzić energię

- Lodówka nie jest przeznaczona do użytku jako urządzenie do zabudowy.
- Podczas wkładania żywności należy pozostawić w lodówce wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza i chłodzenie.
- Ponieważ gorące i wilgotne powietrze nie przedostaje się bezpośrednio do urządzenia, gdy drzwi nie są otwarte, urządzenie zoptymalizuje się w warunkach wystarczających do ochrony żywności. W takich okolicznościach funkcje i komponenty, takie jak sprężarka, wentylator, grzałka, odszranianie, oświetlenie, wyświetlacz itd. będą działać zgodnie z potrzebami, zużywając minimalną ilość energii.
- W przypadku, gdy dostępnych jest wiele opcji, szklane półki należy umieścić tak, aby wyloty powietrza znajdujące się na tylnej ścianie nie były zablokowane, a najlepiej w taki sposób, aby wyloty powietrza pozostawały poniżej szklanej półki. Takie połączenie może pomóc w poprawieniu dystrybucji powietrza i efektywności energetycznej.
- Do przechowywania żywności zdecydowanie zaleca się korzystanie z dolnej szuflady.

Odłączanie produktu

- Wyjmij jedzenie, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów,
 - Poczekaj, aż lód się roztopi, wyczyść wnętrze i pozostaw do wyschnięcia, pozostaw otwarte drzwi, aby uniknąć uszkodzenia plastiku wewnętrznego korpusu.
-
- W celu uzyskania optymalnej wydajności można użyć funkcji szybkiego zamrażania (jeśli jest dostępna) na 24 godziny przed włożeniem świeżej żywności do zamrażarki.
 - W większości przypadków po umieszczeniu świeżej żywności w zamrażarce wystarczy 24 godziny działania funkcji szybkiego zamrażania. Po pewnym czasie funkcja szybkiego zamrażania wyłączy się automatycznie.
 - W przypadku zamrażania niewielkich ilości żywności można wyłączyć funkcję szybkiego zamrażania po pewnym czasie, aby zapewnić oszczędność energii.
 - W zależności od funkcji produktu rozmrażanie zamrożonej żywności w komorze lodówki zapewni oszczędność energii i zachowanie jakości żywności.
 - Aby załadować maksymalną ilość żywności do komory zamrażarki lodówki, należy wyjąć górne szuflady, a żywność umieścić na półkach z drutu/szkła.
 - Umieść żywność tak, jak pokazano poniżej, zachowując odległość od czujnika temperatury komory chłodziarki. Jeśli będą dotykać czujnika, zużycie energii urządzenia może wzrosnąć.



- Przechowuj żywność w lodówce lub komorze chłodzącej zgodnie z odpowiednimi warunkami przechowywania, aby oszczędzać energię.
- Opakowania żywności nie powinny dotykać czujnika temperatury znajdującego się w komorze się w zamrażalniku.

5.2 Użycie po raz pierwszy

Przed użyciem produktu należy upewnić się, że wykonano niezbędne przygotowania zgodnie z instrukcjami podanymi w częściach „Instrukcje bezpieczeństwa” i „Instalacja”.

- Przed użyciem produktu należy odczekać co najmniej 2 godziny, aby zapewnić pełną wydajność chłodzenia.
- Pozostaw produkt włączony przez 6 godzin z dokładnie zamkniętymi drzwiami, bez wkładania żywności do środka.
- Zmiana temperatury spowodowana otwarciem i zamknięciem drzwi podczas korzystania z produktu może zwykle prowadzić do skraplania się pary wodnej na półkach drzwiowych i wewnętrznych i szklanych opakowaniach.

- Będzie słychać dźwięk włączenia sprężarki. Jest to normalne zjawisko, że urządzenie wydaje dźwięki nawet wtedy, gdy sprężarka nie pracuje, ponieważ płyn i gaz mogą być sprężane w układzie chłodzenia.
- Zjawiskiem normalnym jest to, że przednie krawędzie produktu będą ciepłe. Obszary te są zaprojektowane tak, aby się nagrzewać, zapobiegając kondensacji
- W niektórych modelach panel wskaźników wyłącza się automatycznie po 1 minucie od zamknięcia drzwi. Panel włączy się ponownie po otwarciu drzwi lub naciśnięciu dowolnego przycisku.

5.3 Klasa klimatyczna i definicje

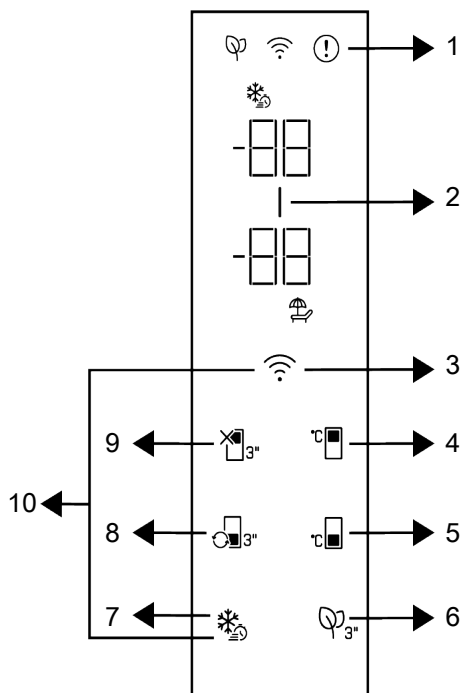
Klasa klimatyczna jest podana na tabliczce znamionowej urządzenia. Jedną z poniższych informacji dotyczy Twojego urządzenia, zgodnie z klasą klimatyczną.

- **SN:** Długoterminowy klimat umiarkowany: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 10 °C do 32°C.
- **N:** Klimat umiarkowany: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 32°C.
- **ST:** Klimat subtropikalny: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 38°C.
- **Tel.:** Klimat tropikalny Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 43°C.

6 Korzystanie z urządzenia

6.1 Panel sterowania urządzenia

PL



1 *Wskaźnik stanu błędu

3 *Przycisk sieci bezprzewodowej

5 *Przycisk regulacji temperatury komory zamrażarki

7 *Przycisk funkcji szybkiego zamrażania

9 *Funkcja wyłączenia komory lodówki (wakacje)

2 *Wskaźnik funkcji oszczędzania energii (wyłączenie wyświetlacza)

4 *Przycisk regulacji temperatury komory lodówki

6 *Przycisk modułu odświeżacza

8 *Przycisk zmiany funkcji komory

10 *Przycisk resetowania ustawień połączenia bezprzewodowego

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

Funkcje dźwiękowe i optyczne na panelu wskaźników ułatwiają korzystanie z urządzenia.

***Opcjonalne:** Przedstawione funkcje są opcjonalne, mogą występować różnice w kształcie i lokalizacji funkcji dostępnych na panelu wskaźników urządzenia.

1. Wskaźnik stanu błędu

Wskaźnik będzie aktywny, gdy lodówka nie może zapewnić odpowiedniego chłodzenia lub w przypadku błędu jakiegokolwiek czujnika. Na wskaźniku temperatury w komorze zamrażarki wyświetla się „E”, a na wskaźniku temperatury komory chłodniczej wyświetlane są liczby 1, 2, 3... Liczby na wskaźniku informują autoryzowany serwis o zaistniałym błędzie. Wykrzyknik może zostać wyświetlony po włożeniu żywności do zamrażalnika lub pozostawieniu otwartych drzwi przez dłuższy czas. To nie jest usterka, ostrzeżenie zniknie po ostygnięciu potrawy lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

2. Wskaźnik oszczędzania energii (wyłączenie wyświetlacza)

Funkcja oszczędzania energii włącza się automatycznie, a symbol oszczędzania zapala się, gdy drzwi urządzenia nie są otwierane lub zamykane przez pewien czas. Gdy funkcja oszczędzania energii jest aktywna, wszystkie symbole na wyświetlaczu, oprócz symbolu oszczędzania energii, są wyłączone. Gdy funkcja oszczędzania energii jest aktywna, naciśnięcie dowolnego przycisku lub otwarcie drzwi spowoduje jej wyłączenie, a sygnały na wyświetlaczu powrócą do normalnego stanu. Funkcja oszczędzania energii jest funkcją aktywowaną fabrycznie i nie można jej anulować.

3. Przycisk bezprzewodowy

Przycisk ten jest używany do bezprzewodowego łączenia się z urządzeniem za pomocą aplikacji mobilnej HomeWhiz. Jeśli przycisk jest wciśnięty przez dłuższy czas (3 sekundy), symbol połączenia bezprzewodowego na wyświetlaczu/wskaźniku będzie migał powoli (w odstępach co 0,5 sekundy). Produkt łączy się z siecią domową. Po nawiązaniu połączenia bezprzewodowego z urządzeniem, symbol połączenia bezprzewodowego świeci w sposób ciągły. Możesz aktywować/dezaktywować połączenie po zakończeniu pierwszego ustawienia, naci-

skając ten przycisk. Ikona połączenia bezprzewodowego będzie szybko migać (co 0,2 sekundy), aż do nawiązania połączenia. Gdy połączenie staje się aktywne, symbol połączenia bezprzewodowego miga w sposób ciągły. Jeżeli przez dłuższy czas nie można nawiązać połączenia, sprawdź ustawienia połączenia i zapoznaj się z sekcją „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi. Użyj aplikacji HomeWhiz do połączenia bezprzewodowego. Czynności instalacyjne są opisane w aplikacji podczas instalacji. Dostęp do aplikacji można uzyskać, odczytując kod QR dostępny na etykiecie HomeWhiz na produkcie. Aplikację można pobrać z App Store dla urządzeń z systemem IOS lub z Play Store dla urządzeń z systemem Android. Więcej szczegółów na stronie <https://www.home-whiz.com/>.

4. Przycisk regulacji temperatury lodówki

Pozwala na ustawienie temperatury w komorze chłodziarki. Naciśnięcie przycisku umożliwia ustawienie temperatury w lodówce na 8°C, 7°C, 6°C, 5°C, 4°C, 3°C, 2°C i 1°C.

5. Przycisk regulacji temperatury komory zamrażarki

Ustawiana jest temperatura dla komory zamrażarki. Naciśnięcie przycisku umożliwia ustawienie temperatury w zamrażalniku na -18°C, 19°C, -20°C, -21°C -22°C, -23°C i -24°C.

6. Przycisk modułu odświeżacza

Naciśnij ten przycisk na 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję odświeżacza. Gdy funkcja odświeżacza jest aktywna, świeci się ikona modułu odświeżacza. Gdy funkcja jest aktywna, moduł odświeżacza będzie uruchamiany okresowo.

7. Przycisk szybkiego zamrażania

Po naciśnięciu przycisku szybkiego zamrażania, symbol szybkiego zamrażania zaświeci się i funkcja szybkiego zamrażania

zostanie włączona. Temperatura w komorze zamrażarki jest ustawiona na -27°C . Aby anulować tę funkcję, należy ponownie nacisnąć przycisk. Funkcja szybkiego zamrażania zostanie automatycznie wyłączona. Aby zamrozić dużą ilość świeżej żywności, naciśnij przycisk szybkiego zamrażania przed umieszczeniem żywności w zamrażalniku.

8. Przycisk zmiany funkcji komory

Po naciśnięciu przycisku zmiany funkcji komory przez 3 sekundy komora zamrażarki przełącza się odpowiednio między trybem chłodzenia, wyłączenia i zamrażania. Gdy komora pracuje jako chłodziarka, temperatura w komorze jest ustawiona na 4°C . W trybie wyłączenia wskaźnik temperatury komory będzie wyświetlał „-”.

9. Przycisk funkcyjny wyłączenia lodówki (wakacje)

Naciśnij przycisk na 3 sekundy, aby włączyć tryb wakacyjny. Tryb wakacyjny jest aktywny i świeci się symbol wakacji. Na wskaźniku temperatury w komorze chłodziarki wyświetlany jest symbol „-”, a komora chłodziarki nie wykonuje aktywnej operacji chłodzenia. Gdy ta funkcja jest włączona, nie należy przechowywać żywności w lodówce. Pozostałe komory będą nadal chłodzić zgodnie z ustawionymi wcześniej temperaturami. Naciśnij przycisk przez 3 sekundy, aby wyłączyć tę funkcję.

10. Przycisk resetowania ustawień połączenia bezprzewodowego +

Aby zresetować ustawienia połączenia bezprzewodowego, należy jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przyciski szybkiego zamrażania i połączenia bezprzewodowego. Wszystkie informacje zapisane wcześniej przez użytkownika zostaną usunięte z produktu, a ustawienia połączenia bezprzewodowego zostaną zresetowane/przywrócone do domyślnych ustawień fabrycznych.

Temperaturę można ustawić w zakresie 1°C – 8°C w komorze chłodziarki oraz w zakresie od -24°C do -15°C w komorze zamrażarki. Wartości temperatury, które można regulować, mogą się różnić, pod warunkiem, że mieszczą się w podanych zakresach określonych w specyfikacji produktu.

6.2 Przechowywanie żywności w produkcie

Przechowywanie żywności w komorze lodówki i w komorze chłodzącej

- Temperatury w komorze rosną w sposób widoczny, jeśli drzwi komory są często otwierane i zamykane lub przez długi czas utrzymywane w położeniu otwartym, może to skrócić termin przydatności żywności i doprowadzić do jej zepsucia.
- Aby nie powodować zmian zapachu i smaku, żywność należy przechowywać w zamkniętych pojemnikach.
- Aby uzyskać lepsze i jednolite chłodzenie, należy umieścić jedzenie oddzielnie w taki sposób, aby chłodne powietrze mogło wokół niego opływać.
- Zapewnij przepływ powietrza, pozostaw wolną przestrzeń między żywnością a wewnętrzną ścianką. W przypadku gdy jedzenie dotyka tylnej ścianki, może ono do niej przymarznąć.
- Przed umieszczeniem gotowanych gorących posiłków w lodówce, ostudź je do temperatury pokojowej. Następnie można umieścić letnią żywność na dolnych półkach lodówki. Ciepłą żywność należy umieszczać z dala od łatwo psujących się produktów.
- Zwróć szczególną uwagę, aby nie mieszać żywności sprzedawanej jako mrożona ze świeżą.
- Rozmrażaj zamrożone produkty w komorze chłodzącej. W ten sposób można schłodzić komorę chłodzącą za pomocą zamrożonej żywności i zaoszczędzić w ten sposób energię.

- Przechowywanie w lodówce niedojrzałych owoców (mango, różne odmiany melona, papaja, banany, ananasy) może przyspieszyć proces ich dojrzewania. Nie jest to zalecane, ponieważ spowoduje skrócenie czasu ich przechowywania.
- Cebulę, czosnek, imbir i inne warzywa korzeniowe należy przechowywać w ciemnym i chłodnym pomieszczeniu, a nie w lodówce.
- Jeśli zauważysz, że żywność zepsuła się w lodówce, wyrzuć ją i wyczyść akcesoria, które miały z nią kontakt.
- W celu szybkiego schłodzenia posiłków, takich jak zupy i gulasze, które są gotowane w dużych garnkach, można je umieścić w lodówce, rozdzielając je do osobnych, płtych pojemników.
- Nieopakowaną żywność należy umieszczać z dala od jaj.
- Owoce i warzywa przechowuj oddzielnie w grupach (np.: jabłka z jabłkami, marchew z marchewką).
- Wyjmij zielone warzywa z plastikowej torebki i umieść je w lodówce po zapakowaniu w papierowy ręcznik lub ściereczkę. W przypadku mycia tego typu żywności przed umieszczeniem jej w lodówce należy pamiętać o ich wysuszeniu.
- Można stworzyć zarówno wilgotne środowisko jak i zapewnić przepływ powietrza, utrzymując owoce i warzywa, które są podatne na suszenie, w perforowanych lub nieuszczelnionych plastikowych torebkach.
- Z wyjątkiem przypadków skrajnych warunków środowiskowych, jeśli przechowywanie produktu (w tabeli zalecanych wartości) jest szczegółowo określone, żywność zachowuje świeżość przez dłuższy czas, zarówno w komorze chłodzącej, jak i w komorze zamrażarki.
- Nie przechowuj w komorze chłodzącej warzyw wrażliwych na zimno, takich jak warzywa liściaste, pomidory i ogórki. Jeśli chcesz przechowywać warzywa w szufladach komory chłodniczej, upewnij się, że panel sterowania lodówki jest ustawiony na temperaturę 5°C lub wyższą.

Przechowywanie żywności w komorze chłodzącej

W komorze chłodzącej temperatura żywności, która ma być tam przechowywana może się wahać od 3°C do -3°C. Temperatura w komorze chłodzącej może spaść poniżej 0°C, co nie jest odpowiednie do przechowywania świeżych owoców i warzyw. Jeśli chcesz przechowywać świeżą żywność w szufladach chłodniczych, upewnij się, że temperatura w lodówce wynosi 5°C lub więcej.

Przechowuj żywność w różnych miejscach zgodnie z ich właściwościami:	
Żywność	Lokalizacja
Jajko	Półki na drzwiach
Produkty mleczne (masło, ser)	Jeśli jest to możliwe, komora o zerowej temperaturze (na jedzenie śniadaniowe)/komora chłodząca
Owoce, warzywa i zieleń	Pojemnik na owoce i warzywa lub; W komorze na świeżą żywność, w szufladzie na warzywa lub szufladzie Everfresh+ (jeśli jest dostępna), pod warunkiem, że lodówka jest ustawiona na temperaturę wyższą niż 5°C
Świeże mięso, drób, ryby, kielbasy itd., gotowane jedzenie	Jeśli jest to możliwe, komora o zerowej temperaturze (na jedzenie śniadaniowe)/komora chłodząca
Produkty gotowe do spożycia, produkty w paczkach, produkty w puszkach i produkty marynowane	Półki górne lub półka drzwiowa
Napoje, butelki, przyprawy i przekąski	Półki na drzwiach

Przechowywanie żywności w komorze zamrażarki

- Funkcję szybkiego zamrażania można włączyć na 4-6 godzin przed zamrożeniem i przyspieszyć chłodzenie.
- Przed umieszczeniem gorących posiłków w komorze zamrażarki należy je ostudzić do temperatury pokojowej.
- Żywność przeznaczoną do zamrożenia należy podzielić na porcje i zamrozić w osobnych opakowaniach.
- Zaleca się zapakowanie jedzenia przed włożeniem go do zamrażarki.
- W celu uniknięcia przekroczenia czasu przechowywania, należy zapisać datę zamrożenia, termin przydatności do spożycia i nazwę produktu na opakowaniu, zgodnie z okresem przechowywania różnych rodzajów żywności.
- Należy szybko spożyć rozmrożoną żywność. Rozmrożonej żywności nie można ponownie zamrozić chyba, że zostanie ugotowana. Nie można bezpiecznie spożywać ponownie zamrożonej żywności bez jej ugotowania po rozmrożeniu.
- Podczas zamrażania świeżych produktów, nie powinny one dotykać już zamrożonych produktów. W przeciwnym razie zamrożone produkty zostaną rozmrożone.

Przechowywanie żywności, która jest sprzedawana w stanie zamrożonym

- W celu ochrony jakości żywności należy zachować możliwie najkrótszy odstęp czasu między jej zakupem, a włożeniem do zamrażarki.
- Kupuj mrożoną żywność przechowywaną w temperaturze -18°C lub niższej.
- Należy unikać kupowania żywności, której opakowania są pokryte lodem itp. - oznacza to, że produkt mógł być częściowo rozmrożony i ponownie zamrożony. Temperatura ma wpływ na jakość żywności.
- Przechowywać żywność przez czas zalecany przez producenta. Wyjmuj z zamrażarki tylko tyle jedzenia, ile potrzebujesz.
- Z wyjątkiem przypadków skrajnych warunków środowiskowych, jeśli przechowywanie produktu (w tabeli zalecanych wartości) jest szczegółowo określone, żywność zachowuje świeżość przez dłuższy czas, zarówno w komorze na świeżą żywność, jak i w komorze zamrażarki.
- Jeśli komora na świeże jedzenie jest ustawiona na niższą temperaturę, świeże owoce i warzywa mogą zostać częściowo zamrożone.
- Dwugwiazdkowe komory są odpowiednie do wstępnie zamrożonej żywności. Można przechowywać lody i kostki lodu.
- Zamrażać żywność tylko w komorze 4-gwiazdkowej.

- Przechowując żywność, należy przestrzegać terminów podanych w niniejszej instrukcji.

Mięso i ryby			Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)
Produkty mięsne	Cielęcina	Stek	Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je	6-8
		Pieczeń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	6-8
		Kostki	W małych kawałkach	6-8
		Sznyce, kotlety	Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo, naciągając folię	6-8
	Baranina	Kotlety	Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo, naciągając folię	4-8
		Pieczeń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	4-8
		Kostki	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	4-8
	Wołowina	Pieczeń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	8-12
		Stek	Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je	8-12
		Kostki	W małych kawałkach	8-12
		Gotowane mięso	Małe kawałki zapakuj w woreczek do mrożenia	8-12
	Mięso mielone		Bez przypraw, w płaskich woreczkach	1-3
	Podroby (kawałek)		W kawałkach	1-3
	Kiełbasa fermentowana - Salami		Powinna być zapakowana, nawet jeśli ma osłonę.	1-3
	Szynka		Umieść folię między plasterkami	2-3
Drób i dziczyzna	Kurczak i indyk		W folii	4-6
	Gęś		W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg)	4-6
	Kaczka		W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg)	4-6
	Jeleń, królik, sarna		W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg; oddzielić kości)	6-8
Ryby i owoce morza	Ryby słodkowodne (pstrąg, karp, szczupak, sum)		Po dokładnym oczyszczeniu wnętrza i łusek należy umyć i wysuszyć, a ogon i części głowy wyciąć w razie potrzeby.	2
	Chude ryby (okoń morski, turbot, sola)			4-6
	Ryby tłuste (bonito, makreła, łufar, barwena, sardela)			2-4
	Małże		Oczyszczone i w woreczkach	4-6
	Kawior		W opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku	2-3

„Czas przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

Owoce i warzywa	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)
Fasolka szparagowa i fasola tyczna	Gotowanie szokowe przez 3 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki	10-13
Groszek	Gotowanie szokowe przez 2 minuty po obraniu i umyciu	10-12
Kapusta	Gotowanie szokowe przez 1-2 minuty po umyciu	6-8
Marchewka	Gotowanie szokowe przez 3-4 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki	12
Papryka	Gotowanie przez 2-3 minuty po przecięciu łodygi, podzieleniu na dwie części i oddzieleniu nasion	8-10
Szpinak	Gotowanie szokowe przez 2 minuty po umyciu	6-9
Por	Gotowanie szokowe przez 5 minuty po posiekaniu	6-8
Kalafior	Gotowanie szokowe w małej ilości wody z cytryną przez 3-5 minut po oddzieleniu liści, i pocięciu różyczek na kawałki	10-12
Bakłażan	Gotowanie szokowe przez 4 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki	10-12
Kabaczek	Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki	8-10
Grzyby	Lekko podsmażyć na oleju i wyciskając na nie cytrynę	2-3
Kukurydza	Oczyszczając i pakując w kolby lub granulki	12
Jabłko i gruszka	Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po obraniu i pokrojeniu	8-10
Morela i brzoskwinia	Podzielić na pół i wyjąć pestki	4-6
Truskawka i malina	Po umyciu i obraniu	8-12
Pieczone owoce	Po dodaniu 10% cukru do pojemnika	12
Śliwka, wiśnia, czereśnia	Po umyciu i obraniu	8-12

„Czasy przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

Nabiał	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)	Warunki przechowywania
Ser (oprócz sera feta)	Umieść folię między plasterkami	6-8	Można go pozostawić w oryginalnym opakowaniu do krótkotrwałego przechowywania. W przypadku długotrwałego przechowywania powinien być również zawinięty w folię aluminiową lub plastikową.
Masło, margaryna	W oryginalnym opakowaniu	6	W oryginalnym opakowaniu lub plastikowym pojemniku

„Czasy przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

„Ilość świeżej żywności, która może być zamrożona przez określony czas, jest podana na etykiecie.

Komora zamrażarki Ustawienie	Komora chłodziarki Ustawienie	Uwagi
-22°C	4°C	Jest to domyślne zalecane ustawienie. To ustawienie jest zalecane, jeśli temperatura otoczenia jest niższa niż 30°C.

Szybkie zamrażanie

1. Włącz funkcję szybkiego zamrażania 24 godziny przed umieszczeniem w komorze świeżej żywności.
2. Po 24 godzinach od naciśnięcia przycisku umieść żywność, którą chcesz zamrozić na drugiej półce z większą wydajnością zamrażania.
3. Po aktywowaniu funkcji szybkiego zamrażania zostaje ona automatycznie anulowana po pewnym czasie.

Szczegóły dotyczące zamrażarki

Zgodnie z normą IEC 62552, zamrażarka musi być w stanie zamrozić 4,5 kg żywności do temperatury -18°C lub niższej, przy temperaturze otoczenia 25°C, w ciągu 24 godzin, na każde 100 litrów pojemności komory zamrażarki.

Żywność można przechowywać przez dłuższy czas tylko w temperaturze równej -18°C lub niższej.

Żywność może zachować świeżość miesiącami (w temperaturze przynajmniej -18°C). Żywność przeznaczona do zamrożenia nie może się stykać z wcześniej zamrożoną żywnością, aby uniknąć częściowego jej rozmrożenia.

Warzywa należy zagotować i odcedzić wodę, aby wydłużyć czas zamrażania. Umieść żywność w hermetycznych opakowaniach po odfiltrowaniu i włóż do zamrażarki. Banany, pomidory, sałata, seler, gotowane jajka, ziemniaki i podobna żywność nie powinna być mrożona. W przypadku zamrożenia tych produktów będzie to miało negatywny wpływ tylko na wartości odżywcze i walory żywieniowe. Nie ma jednak mowy o gniciu, które zagrażałoby zdrowiu człowieka.

Umieszczanie żywności

Półki zamrażarki: różne mrożonki, takie jak mięso, ryby, lody, warzywa itp.

Półki w komorze chłodziarki: artykuły spożywcze w garnkach, zakrytych talerzach i zakrytych pojemnikach, jajka (w zamkniętym pojemniku)

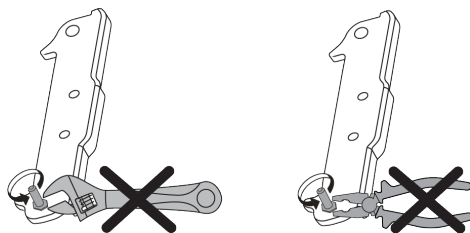
Półki na drzwiach komory chłodziarki: niewielkie ilości zapakowanej żywności lub napoje

Pojemnik na owoce i warzywa: warzywa i owoce

Komora świeżej żywności: artykuły spożywcze (żywność na śniadanie, produkty mięsne do spożycia w krótkim czasie)

6.3 Odwracanie strony otwierania drzwi

Stronę otwierania lodówki można odwrócić w zależności od miejsca, w którym ją umieścisz. Gdy zajdzie taka potrzeba, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.



6.4 Alarm otwarcia drzwi

System ostrzegania o otwartych drzwiach lodówki może się różnić w zależności od modelu.

Wersja 1;

Jeśli drzwi urządzenia pozostaną otwarte przez określony czas (między 60 sek. a 120 sek.), włączy się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy; w zależności od modelu urządzenia może być również wyświetlany wizualny sygnał ostrzegawczy (błysk światła). Jeśli

zamkniesz drzwi urządzenia lub naciśniesz przycisk na ekranie urządzenia, jeśli taki istnieje, dźwięk ostrzegawczy ustanie.

Wersja 2;

Jeśli drzwi urządzenia pozostają otwarte przez określony czas (od 60 sek. do 120 sek.), włącza się alarm otwarcia drzwi. Alarm otwarcia drzwi jest emitowany stopniowo. Najpierw zaczyna rozbrzmiewać

ostrzeżenie dźwiękowe. Po 4 minutach, jeśli drzwi nadal nie są zamknięte, włącza się ostrzeżenie wizualne (błysk oświetlenia). Alarm otwarcia drzwi zostanie opóźniony o określony czas (między 60 sek. a 120 sek.), gdy zostanie naciśnięty dowolny klawisz na ekranie produktu, jeśli taki istnieje. Wtedy proces rozpocznie się od nowa. Gdy drzwi urządzenia zostaną zamknięte, alarm otwarcia drzwi zostanie anulowany.

ZASTRZEŻENIE

Niektóre (proste) awarie mogą być odpowiednio naprawione przez użytkownika końcowego bez żadnych problemów związanych z bezpieczeństwem lub wynikającym z tego niebezpiecznego użytkowania, pod warunkiem, że zostaną wykonane w określonych granicach i zgodnie z poniższymi instrukcjami (patrz: część „Naprawa samodzielna”).

Dlatego, o ile nie określono inaczej w części „Naprawa samodzielna” poniżej, naprawy powinny być kierowane do zarejestrowanych warsztatów w celu uniknięcia problemów związanych z bezpieczeństwem. Zarejestrowany profesjonalny podmiot zajmujący się naprawami to warsztat, któremu producent przyznał dostęp do instrukcji i wykazu części zamiennych tego produktu zgodnie z metodami opisanymi w aktach prawnych zgodnie z dyrektywą 2009/125/WE.

Jednak tylko agent serwisowy (tj. autoryzowane profesjonalne warsztaty), z którym można skontaktować się pod numerem telefonu podanym w instrukcji obsługi/karcie gwarancyjnej lub za pośrednictwem autoryzowanego sprzedawcy, może świadczyć usługi na warunkach gwarancji. Dlatego informujemy, że naprawy wykonywane w warsztatach profesjonalnych (nieautoryzowanych przez) Whirlpool powodują utratę gwarancji.

Naprawa samodzielna

Użytkownik końcowy może dokonać samodzielnej naprawy wyłączając następujących części zamiennych: rączek drzwi, zawiasów, półek, koszyków i uszczelkę drzwi

(zaktualizowana lista jest również dostępna <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1 marca 2021).

Ponadto, aby zapewnić bezpieczeństwo produktu i zapobiec ryzyku poważnych obrażeń, wspomnianą samodzielną naprawę należy przeprowadzić zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji samodzielnej naprawy lub dostępnymi na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Dla własnego bezpieczeństwa odłącz produkt od zasilania przed przystąpieniem do samodzielnej naprawy.

Próby naprawy i naprawy części, które nie zostały wymienione na liście i/lub nie zostały opisane w instrukcjach użytkownika dotyczących naprawy własnej lub które są dostępne w <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, mogą stanowić naruszenie zasad bezpieczeństwa, których nie można przypisać Whirlpool, i powodują unieważnienie gwarancji na produkt.

W związku z tym zdecydowanie zaleca się, aby użytkownicy końcowi powstrzymali się od podejmowania prób wykonywania napraw spoza wymienionego wykazu części zamiennych, kontaktując się w takich przypadkach z autoryzowanymi warsztatami lub zarejestrowanymi warsztatami. Wręcz przeciwnie, takie próby przeprowadzone użytkowników końcowych mogą spowodować problemy z bezpieczeństwem i uszkodzić produkt, a następnie spowodować pożar, powódź, porażenie prądem i poważne obrażenia ciała.

Na przykład, ale nie ograniczając się do niego, następujące naprawy muszą być skierowane do autoryzowanych warsztatów profesjonalnych lub zarejestrowanych warsztatów profesjonalnych: sprężarka, obwód chłodzenia, płyta główna, płyta inwertera, płyta wyświetlacza itp.

Producent/sprzedawca nie może być pociągnięty do odpowiedzialności w każdym przypadku, gdy użytkownicy końcowi nie zastosują się do powyższego.

Dostępność części zamiennych zakupionej lodówki wynosi 10 lat. W tym okresie dostępne będą oryginalne części zamienne do prawidłowej obsługi lodówki

Minimalny okres gwarancji na zakupioną lodówkę wynosi 24 miesiące.

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła klasy energetycznej „G”.

Źródło światła w tym produkcie może zostać wymienione wyłącznie przez specjalistę.

Zobacz także

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 32]